

---

# Pizza 8

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3386 razy.

W wakacje pracowałem w pizzerii w Niemczech, gdzie robili naprawdę dobre zarcie...

Oto przepis na pizzę (sorry, ale proporcje są trochę duże)

3 kg maki

250 ml oliwy z oliwek (koniecznie)

1 l ciepłej wody

4x 15-20 deko drożdży

1 łyżka stołowa soli

1 jajko

zmieszać, wymieszać aż do uzyskania jednolitej masy (o ile proporcje są prawidłowo dobrane ciasto nie będzie się specjalnie kleiło do brzegów naczynia)

zostawić w spokoju na 1 lub 2 godziny

podzielić na porcje, rozwałkować na żadaną grubość (raczej cienko) dodać wszelakie składniki (jak to na pizzę) - najpierw pikantny sos pomidorowy (może być keczup) potem lekko przysypać tarkowanym żółtym serem (o zawartości tłuszczu około 30%);

na wierzch kłaść salami (taką miękką, którą łatwo gryźć), marynowaną paprykę, tunczyka i co tylko jadalnego pod rękę znajdzie (byle żeby nie zawierało to zbyt dużo wody) ...

całość przysypać serem i wstawić do pieca (300 stopni, około 7 minut)

podawać z piwem

From: Piotr Gapinski <kolo8@ely.pg.gda.pl>